

CURSO 2026-2027 1 ^{er} Cuatrimestre SEMANA	BIOQUÍMICA AGROALIMENTARIA	MICROBIOLOGÍA ALIMENTARIA	OPERACIONES DE LA ING ALIMENTOS	CONSTRUCCIONES AGROINDUSTRIALES	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y EVALUACIÓN DE RIESGOS ALIMENTARIOS	TECN DEL VINO Y OTROS PROD FERMENTADOS	TECNOLOGÍA DEL FRÍO EN LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA
S-1: 7 SEPTIEMBRE A 13 SEPTIEMBRE							
S-2: 14 SEPTIEMBRE A 20 SEPTIEMBRE							
S-3: 21 SEPTIEMBRE A 27 SEPTIEMBRE						EO	
S-4: 28 SEPTIEMBRE A 4 OCTUBRE							
S-5: 5 DE OCTUBRE A 11 DE OCTUBRE							
S-6: 12 OCTUBRE A 18 OCTUBRE	TE: Memoria prácticas		TE. 16/10: Tarea 1 CU+ BM RE				
S-7: 19 OCTUBRE A 25 OCTUBRE			TE. 21/10: Informe Práctica 1 BM RNE TE. 23/10: Tarea 2 BM RNE				
S-8: 26 OCTUBRE A 1 DE NOVIEMBRE			TE. 28/10: Tarea 3 BE RNE TE. 29/10: Informe Práctica 2 BE RNE				
S-9: 2 NOVIEMBRE A 8 DE NOVIEMBRE							TE: Entregable 05/11
S-10: 9 NOVIEMBRE A 15 NOVIEMBRE							
S-11: 16 NOVIEMBRE A 22 NOVIEMBRE							
S-12: 23 NOVIEMBRE A 29 NOVIEMBRE			TE.Entrega Tarea 3 Flujo Fluidos				
S-13: 30 NOVIEMBRE A 6 DICIEMBRE	TE: Memoria prácticas		TE. Informes Practicas 3 y 4 Reología				
S-14: 7 DICIEMBRE A 13 DICIEMBRE			TE. Informe Practica 5 Convección				
S-15: 14 DICIEMBRE A 20 DICIEMBRE						EO	
S-16: 21 DICIEMBRE A 22 DICIEMBRE			TE. Entrega Tarea 4 Tanques			TE- MEMORIA PRACTICAS	

TE - Trabajo escrito, informes o memorias de prácticas

EO - Exposición oral

OA - Otras actividades de evaluación relevantes

CURSO 2026-2027 2º Cuatrimestre SEMANA	GESTIÓN COMERCIAL DE LA EMPRESA AGROALIMENTARIA	TECNOLOGÍA DE LAS INDUSTRIAS EXTRACTIVAS	EQUIP PROCESADO Y ENVASADO DE ALIMENTOS	ING INSTALACIONES AGROALIMENTARIAS	SEGURIDAD, TRAZABILIDAD Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS	TECNOLOGÍA DE LOS PROCESOS ALIMENTARIOS
SEMANA 1: 1 FEBRERO A 7 FEBRERO						
SEMANA 2: 8 FEBRERO A 14 FEBRERO						
SEMANA 3: 15 FEBRERO A 21 FEBRERO						
SEMANA 4: 22 FEBRERO A 28 FEBRERO						
SEMANA 5: 1 MARZO A 7 MARZO	TE: Entregable 1. 05/03/27			TE- INCENDIOS		
SEMANA 6: 8 MARZO A 14 MARZO						
SEMANA 7: 15 MARZO A 21 MARZO						TE. Entrega Práctica Dershidratación Tecn del Frío y de los Proc Alimentarios 518103014
SEMANA SANTA: 19 MARZO A 30 MARZO (SEMANA SANTA)						
SEMANA 8: 29 MARZO A 4 ABRIL						
SEMANA 9: 5 ABRIL A 11 ABRIL				TE y EO: ELÉCTRICA		
SEMANA 10: 12 ABRIL A 18 ABRIL		TE. Entregable 1. Memoria de prácticas lab, aula informática, videoproyección. 15/04/27. 24 h. Aula virtual.				
SEMANA 11: 19 ABRIL A 25 ABRIL	TE: Entregable 2. 23/04/27					
SEMANA 12: 26 ABRIL A 2 MAYO					TE: Trabajo APPCC 26/04/27 Aula virtual EO: Exposición APPCC 29/04/27 13 - 14 h	TE. Entrega Práctica Evaporación Tecn del Frío y de los Proc Alimentarios 518103014
SEMANA 13: 3 MAYO A 9 MAYO		EO.Exposición trabajos asignatura. 4/05/27. 9-11 h. Clase.				
SEMANA 14: 10 MAYO A 16 MAYO		TE.Entregable 2. Memoria de visita técnica. 14/05/27. 24 h. Aula virtual.		TE Y EO: ALUMBRADO		TE. Entrega Tareas / Práctica Tamizado/Emulsionado Tecn del Frío y de los Proc
SEMANA 15: 17 MAYO A 23 MAYO	EO: Exposición oral. 18/05/27		TE: Entregable 21/05			
SEMANA 16: 24 MAYO A 30 MAYO				TE-SANEAMIENTO		

TE - Trabajo escrito, informes o memorias de prácticas

EO - Exposición oral

OA - Otras actividades de evaluación relevantes